



Código Alimentario de Wisconsin

Hoja informativa



Persona a cargo y demostración de conocimientos

Hay muchas responsabilidades cuando se trata de garantizar la seguridad alimentaria y la persona a cargo (person in charge, PIC) debe entenderlas a fondo. Se requiere una PIC durante todas las horas de funcionamiento y es la persona responsable de mantener las prácticas seguras de manipulación de alimentos en todo momento. El titular del permiso/licencia puede ser la PIC o puede designar a una PIC.



La PIC debe garantizar que:

- Todos los empleados comprenden los requisitos de notificación de enfermedades.
- Se controla el lavado de manos de los empleados.
- Los empleados no tienen contacto con las manos descubiertas en los alimentos listos para el consumo.
- Los empleados mantienen en frío, cocinan, enfrían, recalientan y mantienen en caliente de acuerdo al control de tiempo/temperatura para la seguridad (time/temperature control for safety, TCS) de los alimentos a las temperaturas adecuadas y durante los tiempos requeridos.
- Los empleados controlan rutinariamente las temperaturas y los tiempos de los alimentos.
- Los empleados desinfectan adecuadamente los equipos y utensilios y controlan las soluciones de desinfección.
- Los empleados controlan o verifican que los alimentos se reciben de forma segura por parte de fuentes aprobadas.
- Los empleados reciben una formación adecuada en materia de seguridad alimentaria, incluida la concienciación sobre las alergias alimentarias.
- Se proporcionan advertencias a los consumidores para los alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocinados.
- Los consumidores que vuelven a las áreas de autoservicio (por ejemplo, los bares de ensaladas) son notificados para que utilicen vajilla limpia.
- Las operaciones alimentarias no se llevan a cabo en las habitaciones utilizadas como vivienda o dormitorio.
- Las personas innecesarias se mantienen alejadas de las áreas de preparación, almacenamiento o lavado de utensilios.
- Los visitantes (por ejemplo, los repartidores), el personal de mantenimiento y los aplicadores de plaguicidas cumplen los requisitos del código alimentario.
- Se mantienen y siguen los procedimientos y planes escritos requeridos.

La PIC debe ser capaz de demostrar sus conocimientos (a) respondiendo a las preguntas del inspector, (b) cumpliendo el código alimentario al no tener infracciones prioritarias o (c) siendo un gestor alimentario certificado.

Las áreas generales de conocimiento incluyen:

- Higiene personal y lavado de manos.
- Evitar el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo.
- Gestión y control de la contaminación cruzada.
- Mantenimiento del establecimiento.
- Protocolos cuando a un empleado se le diagnostica una enfermedad de origen alimentario.
- Síntomas asociados a las enfermedades de origen alimentario.
- Peligros asociados al consumo de carne, aves, huevos y pescado crudos o poco cocinados.
- Temperaturas y tiempos requeridos para los alimentos con TCS durante la conservación en frío, la conservación en caliente, la cocción, el enfriamiento y el recalentamiento.

Los requisitos del Código Alimentario de Wisconsin son:

- Conocer los principales alérgenos alimentarios y los síntomas de una reacción alérgica.
- Conocimiento de la fuente de agua del establecimiento alimentario y de cómo está protegida contra el reflujo y las conexiones cruzadas.
- Cómo el equipo aprobado del establecimiento es suficiente para garantizar la seguridad alimentaria.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos.
- Cómo identificar los materiales tóxicos y garantizar su almacenamiento, manipulación y eliminación seguros.
- Responsabilidades de la PIC, de los empleados y de la autoridad reguladora.
- Cómo cumple el establecimiento con los requisitos de enfermedad de los empleados, como la notificación y la exclusión o restricción.

Los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) son:

- Identificar los puntos críticos de control desde la compra hasta la venta o el servicio, y los pasos para garantizar que los puntos estén controlados.
- Cómo cumplir un plan de HACCP (si es necesario), un procedimiento aprobado o un plan de control de riesgos.